CRÊPES AU CITRON

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie

Fruits et légumes

Produits laitiers

Ingrédients

- ✓ beurre frais
- ✓ 300 g de farine tamisée
- ✓ 8 oeufs
- ✓ 1 l de lait
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 citron
- ✓ une pointe de couteau de sel
- ✓ 100 g de sucre glacé

Préparation

Battre 4 jaunes d'œufs et 4 œufs entiers. Ajouter le lait, la farine tamisée, le sel et le sucre vanillé et bien mélanger. Peler un citron, le couper en petits morceaux et l´ajouter à la pâte.

Fondre du beurre dans la poêle à crêpes et y verser immédiatement une petite quantité de pâte. Tourner la crêpe lorsqu´elle est cuite et qu´elle commence à se boursoufler. Arroser les crêpes de jus de citron et les saupoudrer sucre impalpable.